

ÉTKEZÉSI ÍRÓ

Süt, főz

szöveg: Jolsvai András, fotó: Sebestyén László

Beszéljünk végre a szakácsokról is.

Kezdjük, néhány könnyed anekdotával.

A kilencvenes évek közepén egyik kedvenc helyem egy körúti olasz étterem volt, ahol tényleg felségesen készítették a toszkán konyha remekeit, s ráadásul hamisítatlan talján hangulat társult az ételekhez. (Ez azt jelenti, hogy a pincérek harsány bongiornoval köszöntötték a belépőt, a végén ingyen ital járt a borsos számlához, és ha harmadszor is betévedtél, a tulaj barátságosan elbeszélgetett veled az asztalod mellett állva.) Egy ízben azonban, nagy döbbenetemre, szinte ehetetlen volt minden fogás. Ízetlen, sótlan, minősíthetetlen. Oly döbbenetes volt ez a változás, hogy nem is hagyhattam szó nélkül. Amikor a tulaj, gondterhelten, keresztülment a színen, félig-meddig tréfásan utána szóltam: – Mi van, felmondott a szakácsuk?

Ekkor váratlan dolog történt. A korpus-lens, középkorú tulajdonos, akit én addig csak mosolyogni láttam, elsírta magát. A következő pillanatban már az asztalomra könyökölve szipogta:

– Bizony felmondott az a gazember, és már haza is ment Sienába. Most mondja meg

uram, hát honnan akasszak le Budapest közepén hirtelen egy hamisítatlan olasz szakácsot?

Megsajnáltam persze, mást nem is igen tehettem, de azért megkérdeztem:

– Jó, de akkor most ki főz maguknál?

– Én – hajtotta le a fejét a pórul járt tulaj.

A másik történet főhőse Gyula úr, kedvenc kifőzdem örökös szakácsa. Gyula úr semmilyen iskolát nem végzett, kifutófiú volt a vásárcsarnokban, ott akadt össze a kifőzde korábbi tulajdonosával, aki megsajnálta és magához vette krumplihámozónak. Onnan emelkedett föl aztán egészen a szakácsi posztig az évek során. Gyula úr sosem látott szakácskönyvet (ha látott volna, se vagyok benne biztos, hogy el tudta volna olvasni), főzni is csak tíz-tizenkét ételt tud, hiszen a hely állandó étlappal üzemel, azt a tizenkettőt azonban úgy, hogy csodájára járnak városszerte. Ha jó pörköltet, kelkáposzta-főzeléket vagy káposztás cvekedlit enne a pesti ember, csak is a Gyula úrhoz kell fordulnia.

Történt azonban, hogy a kifőzdet új tulajdonos kaparintotta meg, aki nagyra törő álmokkal látott neki a reformoknak. Kivág-

ta Gyula urat, hogy a lába se érte a földet, és felvett helyette egy tanult szakácsot, aki úgy csinálta a bélszínt Sztroganoff módra, mint kevesen, de a cvekedliről nemigen volt fogalma. Minek következtében a kifőzde törzsközönsége hamarosan fellázadt és visszakövetelte a fazekak mellé a jól megérdemelt Gyula urat. Így is lett, és a forgalom ismét a régi csúcspontokhoz döggett.

Elég talán ennyi is, hogy bebizonyítsuk, milyen fontos eleme a szakács egy étteremnek. Nem vagyok híve annak a porhintésnek, ami a sztárszakácsok körül folyik, ők sem istenek, nekik is megvan a maguk a korlátai, de hogy e korlátokon belül korlátlan urak (ha megengedik nekem ezt a kis tréfát), ahhoz bizony nem fér kétség. És az egészben az a legszebb, hogy a legtöbb étterem szakácsát nem is ismerjük. Soha nem látjuk, azt se tudjuk, fiú-e vagy lány. (Manapság, jegyzem meg közbevetőleg, egyre több a lány közöttük.) Hiányukat csak akkor konstatáljuk, amikor, miként a fentebbi példában is, efféle drámai változás áll be a konyhában.

Mintha élnénk egy családban, ahol az anya szinte láthatatlan volna. Elkészülne a reggeli, bevetődne az ágy, kivasalódna a ruha és megsimogatódna minden buk-si, csak aki ezt teszi velünk, az nem tűnne elő soha. Ez bizony igazságtalanság. Ezért vagyok híve annak, hogy egy-egy különösen jól sikerült fogás után a szakács megjelenjék a vendégek között, és ha úgy adódik, remekével arasson megérdemelt tapsokat. ●

